



MENU D'OCTOBRE 2022

Lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	Jeudi 06 octobre	Vendredi 07 octobre
Salade de tomates Pâtes à la carbonara Raisin Blanc	Radis beurre Filet de colin beurre Nantais Riz Bio Crème Vanille	 Œuf mimosa Feuilleté de légumes Salade Poire au chocolat	Céleri rémoulade Haché de Veau Rosti Glace
Lundi 10 octobre	Mardi 11 octobre	Jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
Pizza Poisson Pané Petit pois Bio Pomme	Tarte au butternut Rôti de Porc Mojettes Salade de fruits	Carottes râpées Poulet pané au Corn flakes sauce tartare Haricots verts Crème brûlée pistache	 Salade de chou rave Gratin de courgettes Cœur de blé Bio Barre Bretonne
Lundi 17 octobre	Mardi 18 octobre	Jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
Concombres Moules Frites Bio Yaourt Bio	Terrine de campagne Sauté de Bœuf Carottes Brocolis Eclairs chocolat / café	Taboulé Boudin noir Purée Bio Crème entremet Fruits Rouges	 Salade de Tomates Tortelloni épinards à la crème Bio Raisin
Vacances de la Toussaint			

Cuisiné Maison
Salade à chaque repas

Légumes et fruits frais
Viande d'origine Française

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

*Conformément à la loi Egalim menu végétarien